

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin tingginya tingkat persaingan di dunia usaha memaksa dan menuntut perusahaan untuk lebih berkembang dari segi kualitas dan kuantitas, agar dapat bersaing dengan perusahaan sejenis. Setiap usaha yang telah berdiri tentunya berharap usaha yang dijalani dapat berkembang dan meningkatkan kualitas produknya. Perkembangan usaha kecil menengah (UKM) merupakan salah satu roda penggerak perekonomian rakyat serta merupakan salah satu industri yang ikut bersaing dalam menghasilkan suatu produk dan mendapatkan laba, UKM di Indonesia bisa dikembangkan menjadi lebih baik sehingga dapat mewujudkan suatu usaha kecil menengah yang tangguh dan bersaing.

Dalam suatu industri rumahan, perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan harga jual suatu produk yang akan dimasukkan kedalam laporan keuangan suatu perusahaan. Agar lebih mudah mengingat pentingnya harga pokok produksi. Sebuah industri rumahan hanya menghitung biaya yang habis terpakai tanpa menyadari ada biaya penyusutan, biaya listrik, biaya air dan biaya tenaga kerja yang dilewatkan. Jika dilihat lebih seksama harga pokok produksi suatu industri rumahan yang berkapasitas kecil harus diperhitungkan sangat tepat dan cermat hal ini dilakukan agar suatu industri rumahan menghasilkan biaya produksi yang maksimal serta

usaha dapat bertahan dan terus bersaing dengan usaha-usaha sejenis yang memproduksi produk sejenis dalam kurun waktu yang relatif lama.

Keunggulan mutu produk tidak terlepas dari penggunaan bahan baku yang berkualitas pula serta harga jual yang dapat bersaing dipasar. Secara tidak langsung kedua hal tersebut mengacu kepada perhitungan harga pokok produksi yang dibuat sangat akurat agar benar-benar menggambarkan biaya yang sesungguhnya terjadi dalam suatu proses produksi.

Tabel 1

**Data penjualan pada Warung Pempek Cek Oni Palembang
Pada Tahun 2015**

No	Nama Produk	Penjualan	Harga Satuan	Total Penjualan
1.	Pempek Tahu	30.324 buah	Rp 3.000	Rp 90.972.000
2.	Pempek Bulat	32.440 buah	RP 3.000	Rp 97.320.000
3.	Pempek Lenjer	23.026 buah	Rp 3.000	Rp 69.078.000
Jumlah				Rp 257.360.000

Sumber : Data diolah penulis

Tabel 1 menunjukkan data penjualan pada warung pempek cek oni pada tahun 2015, diantaranya pempek tahu, bulat, dan lenjer. Penulis hanya menggunakan tiga sampel yang akan digunakan untuk diteliti harga pokok produksinya. Karena harga pokok produksi yang tepat sangat menentukan penentuan harga dan dapat memaksimalkan laba. Salah satu cara menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing. Menurut Mulyadi (2014:17) *Full Costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang

terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Untuk menghindari kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dan menghasilkan biaya yang efisien, metode full costing salah satu metode yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi. *Full Costing* digunakan untuk meningkatkan analisis biaya sehingga biaya overhead pabrik dibebankan kepada produk jadi atau ke harga pokok penjualan sesuai dengan tarif yang ditentukan dengan demikian maka suatu industri rumahan akan memperoleh biaya yang maksimal serta dapat menaksirkan harga yang lebih kompetitif.

Warung pempek Cek Oni Palembang merupakan suatu industri rumahan yang bergerak dalam bidang penjualan makanan pempek yang beraneka ragam. Warung pempek ini telah berdiri sejak 9 tahun silam, hal ini tentu saja tidak mudah jika dilihat dikota Palembang ini industri rumahan hingga berkapasitas besar ikut menjadi pesaing dalam penjualan makanan khas tersebut. Lamanya suatu industri tidak menjadi jaminan bahwa industri rumahan tersebut telah memiliki sistem manajemen dengan baik. Yang membedakan warung pempek cek oni dengan warung pempek yang lainnya adalah bahan baku yang digunakan hanya ikan gabus, karena rasa yang enak dan khas membuat pempek cek oni dengan cepat mengambil hati para penikmat pempek. Kualitas produk yang baik dengan harga yang lebih murah dari harga pempek dengan kualitas yang sama serta proses produksi yang dilakukan oleh para tenaga kerjanya yang tetap dijaga agar tidak merubah cita rasa produk yang diolah serta menentukan resep dan

takaran yang pas sehingga cita rasa tidak berubah sejak dulu menjadikan pempek cek oni menjadi salah satu penjual pempek yang dikenal baik oleh pelanggan.

Dalam suatu usaha perhitungan harga pokok produksi sangat untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau jasa yang siap untuk dijual dan dipakai. Penentuan harga pokok sangat penting dalam suatu usaha, karena merupakan salah satu elemen yang dapat digunakan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pimpinan dalam mengambil keputusan. Kesalahan dalam memperhitungkan harga pokok produksi dapat mengakibatkan harga jual pada suatu produk usaha menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah yang dapat berakibat pada tersingkirnya dari dunia persaingan. Jika kedua hal tersebut terjadi dapat mengakibatkan suatu keadaan yang tidak aman pada suatu industri. Contoh jika harga yang ditawarkan terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang diperoleh menjadi tidak maksimal dan jika harga yang ditawarkan terlalu tinggi menyebabkan produk yang dihasilkan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang memiliki kualitas sama dengan harga yang lebih rendah.

Warung Pempek Cek Oni Palembang dalam memperhitungkan harga pokok produksinya masih dengan hanya berdasarkan untuk biaya bahan baku dan tenaga kerja saja. Sebuah industri seharusnya dapat mengendalikan biaya produksi jika dilihat pentingnya harga pokok produksi guna memperoleh laba. Untuk mengetahui apakah industri tersebut telah menentukan harga pokok produksi dengan sebenarnya maka harus dilakukan sebuah evaluasi yang diharapkan dapat

memberikan gambaran mengenai harga pokok produksi yang digunakannya. Sehingga hasilnya dapat dipakai usaha tersebut dalam pengambilan keputusan..

Berdasarkan hasil uraian tersebut penulis tertarik untuk meneliti harga pokok produksi yang sesungguhnya yang hasil penelitiannya dituliskan dalam skripsi penelitian ini dengan judul : “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Warung Pempek Cek Oni Palembang”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka permasalahan yang akan dibahas pada penelitian ini adalah : “Bagaimana Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Warung Pempek Cek Oni Palembang”

1.3 Ruang Lingkup

Penelitian ini hanya akan membahas tentang perhitungan harga pokok produksi pada Warung Pempek Cek Oni Palembang dengan menggunakan metode *Full Costing* tahun 2016.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui penggunaan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produksi pada Warung Pempek Cek Oni Palembang.

1.4.2 Manfaat Penelitian

Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Bagi Perusahaan

Melalui hasil penelitian ini, penulis berharap dapat membantu usaha kecil menengah (UKM) dalam menetapkan harga produk yang akan dipasarkan atau dijual. Sehingga perhitungan harga pokok produksi UKM ini diharapkan menjadi tepat.

2. Bagi Penulis

Bagi penulis sendiri penelitian ini memberikan kesempatan bagi penulis untuk menerapkan teori dan perhitungan metode-metode yang didapat saat kuliah.

3. Bagi Akademisi

Penulis mengharapkan hasil penelitian ini akan berguna sebagai referensi dan bahan pembandingan untuk penelitian selanjutnya.

1.5 Sistematika Penulisan

Penulisan Proposal Penelitian ini dijabarkan dalam suatu sistematika pembahasan, guna memberikan suatu gambaran yang jelas tentang penulisan ini. Sistematika penulisan skripsi yang akan dibagi menjadi beberapa bab sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisikan : Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Batasan Masalah, Identifikasi Masalah dan Sistematika Penulisan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Pada bab ini penulis akan menjelaskan Teori Biaya Produksi, Harga Pokok Produksi, Penelitian Terdahulu, Kerangka Pikir.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang Objek Penelitian, Metodologi Penelitian, Sumber Dan Teknik Pengumpulan Data, Serta Teknis Analisis Data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini penulis akan Menjelaskan bagaimana membahas permasalahan yang terjadi dengan menghitung dan membandingkan harga pokok produksi menggunakan metode konvensional dengan harga pokok produksi dengan metode *full costing*.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini penulis akan menarik kesimpulan dari hasil penelitian dan saran-saran sebagai pertimbangan bagi manajemen perusahaan dan penelitian yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN